CE

Bartscher

101.920

Bedienungsanleitung
Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 7L
Seite 3 bis 18

D/A/CH

Instruction manual
Planetary whipping, kneading and mixing machine T 7L
from page 19 to 34

GB/UK

Mode d'emploi
Robot de cuisine à mouvement planétaire T 7L
de page 35 à page 50

F/B/CH

Bedieningshandleiding
Planeetmenger voor kloppen, kneden en mengen T 7L
blz. 51 t/m 66

NL/B

Instrukcja obsługi
Miesiarka planetarna do ubijania, gniecenia i mieszania T 7L
strony od 67 do 82

PL

V4/0810

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

1. Allgemeines **4**
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung 4
1.2 Symbolerklärung 4
1.3 Haftung und Gewährleistung 5
1.4 Urheberschutz 5
1.5 Konformitätserklärung 5

2. Sicherheit 6
2.1 Allgemeines 6
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes 6-7
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung 7

3. Transport, Verpackung und Lagerung **8**
3.1 Transportinspektion 8
3.2 Verpackung 8
3.3 Lagerung 8

4. Technische Daten **9**
4.1 Technische Angaben 9
4.2 Baugruppenübersicht 9

5. Installation und Bedienung **10**
5.1 Sicherheitshinweise 10
5.2 Aufstellen und Anschließen 11
5.3 Bedienung 11-16

6. Reinigung und Wartung **16**
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung 16
6.2 Reinigung 16
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung 17

7. Mögliche Funktionsstörungen **17-18**

8. Entsorgung **18**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.

ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine** ist **nur** zum Kneten von Teig für Brot und Kuchen, zum Rühren von Kuchen-, Tortenteig, zum Schlagen von Cremes, Sahne und Eiern bestimmt.

ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Elektronische Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T7L
Artikel-Nr.:	**101.920**
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 0,18 kW
Zeiteinstellung:	1 bis 55 Minuten
Geschwindigkeitsstufen:	3
Volumen Rührschüssel:	ca. 7,6 Liter
Abmessungen:	B 300 x T 400 x H 558 mm
Gewicht:	25 kg
Zubehör	1 Rührschüssel aus CNS, 1 Schneebesen aus CNS, 1 Flachrührer aus Aluguss, 1 Knethaken aus Aluguss

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

5. Installation und Bedienung
5.1 Sicherheitshinweise

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- **Niemals** die Sicherheitsvorrichtungen des Gerätes ausschalten oder entfernen.
- Starre Gegenstände von der Rührschüssel und Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG!

Hände, Haar und Bekleidung sowie Spachtel oder ähnliche Utensilien von der Rührschüssel und dem Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen und/oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes (mindestens 25 kg) aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Um das Gerät herum sollte ausreichend Platz sein, um das Bedienfeld besser zu erreichen und die Rührschüssel anzubringen bzw. abzunehmen.
- Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes nicht blockieren, da dies zur Überhitzung führen kann.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Neue Rührschüsseln sowie Rühr-, Knet- und Schlagwerkzeuge (Flachrührer, Schneebesen und Knethaken) sollten vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einer milden Seifenlösung gewaschen und sorgfältig mit klarem Wasser abgespült werden. Dieser Reinigungsvorgang sollte auch für Rührschüsseln und Rührwerkzeuge vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzen Eiern erfolgen.

- **Gebrauch der Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine**

Die Verantwortung für den richtigen Gebrauch des Mixers mit den empfohlenen Einschränkungen obliegt dem Benutzer.

Zur Sicherheit des Benutzers ist das Gerät mit einem Rührschüssel-Schutzdeckel versehen, welcher elektrisch verriegelt, um sicherzustellen, dass das Gerät erst arbeitet, wenn der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert ist und die Rührschüssel bis in die oberste Position angehoben wurde.

Zur zusätzlichen Sicherheit hat das Gerät eine Stromausfall-Schutzvorrichtung. Dies bedeutet, dass bei Stromausfall das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden kann, wenn die **START**-Taste erneut gedrückt wird. Diese Einrichtung stellt sicher, dass das Gerät nach Wiederherstellung des Spannungsflusses nicht selbstständig wieder starten kann.

- **Rührschüssel-Hebevorrichtung und -Schutzdeckel**

Die Rührschüsselhalterung und der Rührschüssel-Schutzdeckel sind elektrisch verbunden, so dass das Gerät nur arbeitet, wenn sich die Rührschüsselhalterung in der obersten angehobenen Position befindet. Zudem muss der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert sein, indem die Kerbe von dem Rührschüssel-Schutzdeckel über dem Dreieck am Rührschüsselrand eingerastet wird. Sobald die Rührschüssel mit der Hebevorrichtung angehoben und der Schutz verriegelt ist, beginnt das Gerät zu arbeiten und bietet dem Benutzer somit ständig völlige Sicherheit.

Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten mittels der an der rechten Seite des Rührschüssel-Schutzdeckels befindlichen Einfüllschute zugefügt werden.

Beachten Sie:

- Vorsichtige Handhabung beim Einfüllen von Zutaten aus Tüten. Rührschüssel beim Einfüllen von Zutaten heruntergedreht lassen.
- Beim Einfüllen von Mehl Tütenöffnung möglichst tief in die Rührschüssel gleiten lassen, damit weniger Mehlstaub entweichen kann.
- Benutzen Sie beim Einfüllen andere vorübergehende Abdeckungen, um möglichst wenige Öffnungen zu haben, aus denen Mehl entweichen könnte.

- **Auswahl der Rührwerkzeuge**

Der Flachrührer, der Schneebesen und der Knethaken sind nur für die in ihrer Bezeichnung besagten (implizierten) Arbeiten bestimmt. Benutzen Sie den Flachrührer nicht zur Zubereitung von schwerem Teig, den Schneebesen für nichts anderes als zum Schlagen, Aufschlagen oder Mixen von leichten Mischungen.

Knethaken: für schwere Mischungen wie z. B. Brotteig

Flachrührer: Wird meist für leichten Teig, Kuchen, Füllungen und püriertes Gemüse benutzt.

Schneebesen: Am besten geeignet für leichte Mischungen wie z. B. Schlagsahne, Mayonnaise, Eier, Eiweiß, Pfannkuchen- und Soufflételeig.

- **Anbringen der Rührschüssel**

Rührschüsselhalterung muss sich in abgesenkter Position befinden. Platzieren Sie das gewünschte Rührwerkzeug in die Rührschüssel und stellen Sie die Rührschüssel in die Rührschüsselhalterung.

Es gibt drei Befestigungspunkte für die Rührschüssel:

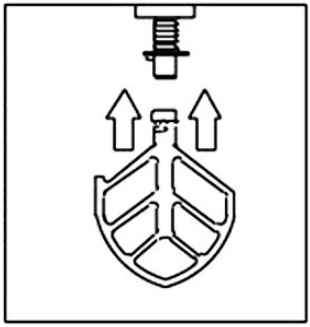
a) der Verriegelungsstift (-bolzen) an der Rückseite der Rührschüssel wird in das entsprechende Loch der Rührschüsselhalterung eingeführt;
b) die beiden Bolzen an der Rührschüsselhalterung müssen eingerastet sein;
c) die Sicherungshebel rechts und links schließen.

ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel richtig an der Rührschüsselhalterung angebracht ist, bevor Sie die Sicherungshebel schließen und fest andrücken!

- **Anbringen des Rührwerkzeuges**

Schieben sie das Bajonettanschlussstück des Rührwerkzeugs in den Rührschaft und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis es eingerastet ist.



ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass das Rührwerkzeug fest in dem Rührschaft des Gerätes sitzt.

Zum Abnehmen des Rührwerkzeugs dieses leicht in Richtung Rührschaft drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

- **Wahl der Geschwindigkeitsstufen**

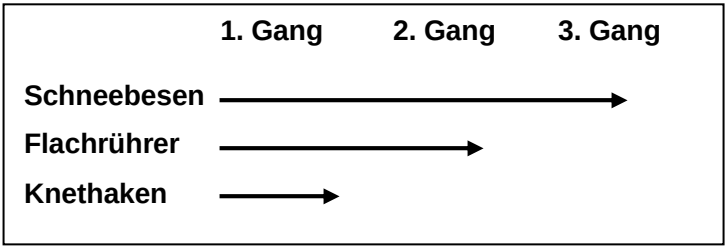
ACHTUNG!

Beim Wechsel der Geschwindigkeitsstufe immer zuerst das Gerät ausschalten, neue Stufe einlegen und dann neu starten. Befolgen Sie immer die am Gerät angebrachten Hinweise, wenn Sie die Geschwindigkeitsstufe ändern.
Eine Betätigung der Gangschaltung während des Betriebes führt zur Abnutzung und Beschädigung des Getriebes. In diesem Fall ist eine Gewährleistung ausgeschlossen!

Das Gerät ist mit 3 Geschwindigkeitsstufen ausgestattet. Die Gangschaltung für die Geschwindigkeitsstufen befindet sich an der rechten Seite des Gerätes.
Die gewünschte Geschwindigkeitsstufe einlegen, bevor das Gerät durch Drücken der **START**-Taste neu gestartet wird.

Die Auswahl der Geschwindigkeitsstufe hängt hauptsächlich von der Menge und Konsistenz der zu verarbeitenden Mischung ab.
Es empfiehlt sich, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und nach und nach eine höhere Geschwindigkeitsstufe zu wählen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist. Im Notfall immer den roten **STOPP**-Knopf drücken, um das Gerät auszuschalten.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen für die Rührwerkzeuge



- **Kapazität (Mengen)**

Die nachfolgende Tabelle zeigt die empfohlenen Mengen (Fertiggewichte von normalen Mischungen) zur Rühr- und Knetleistung. Das Gerät könnte eventuell größere Mengen verarbeiten, dies würde jedoch Überbeanspruchung, vorzeitigen Verschleiß und möglichen Ausfall verursachen. Eine Überlastung bewirkt ebenfalls längere Rühr- bzw. Knetzeiten und unzufriedenstellende Ergebnisse.

Wenn der Motor mühsam arbeitet, stoppen Sie das Gerät und reduzieren Sie unverzüglich die zu verarbeitende Menge in der Rührschüssel.

Produkt	Max. normale Mischung	Schneebesen	Flachrührer	Knethaken
Kartoffelpüree	2,1 kg		*	*
Blätterteig	2,1 kg		*	
Biskuitteig	1,4 kg	*	*	
Schlagsahne	1,36 l	*		
Eiweiß	0,22 l	*		
Mayonnaise	2,7 l	*		
Rührteig	3,2 kg	*	*	
Nudelteig, Eiernudeln	0,5 kg			*
Süßer Brötchenteig/Hefeteig	3,2 kg			*
Leichter Brotteig (65% Feuchtigkeitsanteil)	2,0 kg			*

Produkt	Max. normale Mischung	Schneebesen	Flachrührer	Knethaken
Schwerer Brotteig (60% Feuchtigkeitsanteil)	1,8 kg			*
Pizzateig (50 % Feuchtigkeitsanteil)	1,5 kg			
Pizzateig (40 % Feuchtigkeitsanteil)	1,2 kg			*

1. Empfohlenes Gewicht für eine fertige Mischung, wenn nicht anders angegeben.
2. Wassergehalt z.B. 250 g Mehl / 125 ml Wasser = 50 % Feuchtigkeitsanteil.
3. Für Mehl mit höherem Glutenanteil die Teigmenge um 25% reduzieren.

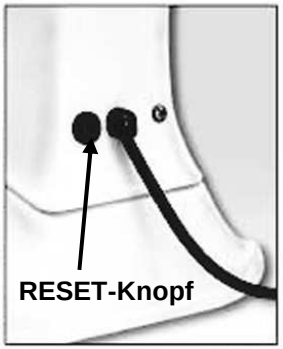
- **Thermischer Überlastungsschutz**

Der thermische Überlastungsschutz schaltet und stoppt das Gerät automatisch. Wenn dies geschieht, schalten Sie das Gerät bitte ab und verringern Sie die Teigmenge.

Nach einer Minute Wartezeit drücken Sie den **RESET**-Knopf an der Rückseite des Gerätes und schalten das Gerät wieder ein.

Falls das Gerät wieder stoppt, reduzieren Sie die Teigmenge wiederum.

Falls dies bei einer sehr kleinen Teigmenge auftritt, kontaktieren Sie Ihren nächsten autorisierten Kundendienst, um weitere Informationen zu erhalten.



- **Bedienfeld und Einstellungen**

- Starten Sie das Gerät durch Einstellen des Timers.
- Drücken Sie dann die START-Taste.
- Gerät immer mit der niedrigsten (ersten) Geschwindigkeitsstufe starten.
- Der rote STOPP-Knopf dient zur Notfall-Abschaltung.
- Zur manuellen Bedienung Timer auf „99“ einstellen.
- Zum automatischen Betrieb Timer von 1-55 einstellen.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

! ***ACHTUNG!***

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Vergessen Sie nicht, die Rückseite des Gerätes zu reinigen.
- Achten Sie besonders darauf, dass sich keine Ablagerungen von Teig etc. auf den Stiften der Rührschüssel sowie auf dem Bereich der Schüsselhalterung bilden, da sonst die Rührschüssel nicht mehr korrekt positioniert werden kann.
- Nehmen Sie die Rührwerkzeuge zum Reinigen immer von dem Rührschaft ab. Reinigen Sie den Rührschaft und die Kupplungsstellen der Rührwerkzeuge gründlich mit heißem Wasser und einem mildem Spülmittel, spülen Sie und trocknen Sie diese Geräteteile anschließend gründlich ab.
- Rührwerkzeuge **niemals** in den Geschirrspüler geben. Geschirrspülreiniger können die Oberfläche der Rührwerkzeuge angreifen.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß für die weitere Benutzung gereinigt wurde.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Spannung.	• Stecker nicht an die Steckdose angeschlossen • Netzanschlusskabel defekt • Mikroschalter beschädigt	• Gerät an eine Steckdose anschließen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät arbeitet nicht.	• Rührschüssel-Schutz-deckel/ Hebevorrichtung nicht geschlossen • Timer nicht eingestellt. • Riemen beschädigt oder gerissen • Geschwindigkeitsstufe nicht eingestellt	• Rührschüssel-Schutzdeckel anbringen • Timer einstellen • Händler kontaktieren • Geschwindigkeitsstufe einstellen
Das Gerät wird laut.	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge nicht richtig positioniert • Unebene Arbeitsfläche • Abgenutzte Lager • Getriebe beschädigt oder abgenutzt	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge auf richtige Positionierung prüfen • Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche stellen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät verliert an Kraft.	• Rührschüssel überladen • Getriebe beschädigt oder abgenutzt – Riemen ersetzen • Rührschaftneigung beschädigt	• Füllmenge prüfen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät wird heiß.	• Motor überhitzt	• Menge, Geschwindigkeit prüfen • Netzspannung prüfen
Öl auf der Planetenwelle.	• Abgenutzte Öldichtung – Öldichtung muss ausgetauscht werden	• Händler kontaktieren
LED-Anzeige außer Betrieb.	• LED-Leuchten nach langer Nichtbenutzung ausgeschaltet.	• Gerät ausschalten und wieder einschalten

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.

HINWEIS!

Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Keep this instruction manual ready to hand at the product!

1. General Information	**20**
1.1 Information about the instruction manual	20
1.2 Key to symbols	20
1.3 Liability and Warrantees	21
1.4 Copyright protection	21
1.5 Declaration of conformity	21
2. Safety	**22**
2.1 General information	22
2.2 Safety instructions for use of the device	22-23
2.3 Intended use	23
3. Delivery, packaging and storage	**24**
3.1 Delivery check	24
3.2 Packaging	24
3.3 Storage	24
4. Technical data	**25**
4.1 Technical specification	25
4.2 Overview of parts	25
5. Installation and operation	**26**
5.1 Safety instructions	26
5.2 Installation and connection	27
5.3 Operating	27-32
6. Cleaning and maintenance	**32**
6.1 Safety advice	32
6.2 Cleaning	32
6.3 Safety instructions for maintenance	33
7. Possible Malfunctions	**33-34**
8. Waste disposal	**34**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **planetary whipping, kneeding and mixing machine** is **only** intended for kneeding dough for bread and cakes, for stirring dough for cakes and for whipping creams and eggs.

CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Technical data

Description:	**Electronic planetary whipping, kneading and mixing machine T 7L**
Item no.:	**101.920**
Connection:	230 V ~ 50 Hz 0,18 kW
Timer:	1 - 55 minutes
Speed levels	3
Volume mixing bowl:	approx. 7,6 L
Dimensions:	W 300 x D 400 x H 558 mm
Weight:	25 kg
Accessories:	CNS mixing bowl, CNS whisk, Cast aluminum flat beater, Cast aluminium dough hook

We reserve the right to make technical changes!

4.2 Overview of parts

5. Installation and operation
5.1 Safety instructions

WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- **Never** turn off or remove the safety devices from the appliance.
- Keep stiff objects away from the mixing bowl and from the mixing tools during operation of the device.

WARNING!

To avoid injuries and/or damages of the device keep hands, hair and clothes as well as spatulas or similar utensils away from the mixing bowl and from the mixing tools during operation of the device.

- Do not leave the device unattended during operation.

WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

5.2 Installation and connection

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the device on top of an even, safe and stable surface which supports the weight of the device (at least 25 kg).
- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.
- Place the machine in its operating location, which should be on a leveled surface. There should be adequate space around the machine for more accessibility in operating control panel and install and remove mixing bowls.
- Do not allow the rear vents to become blocked as this may result in overheating.
- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible and can be quickly removed from its socket in case of necessity.

5.3 Operating

New mixing bowls and agitators (beater, whisk and dough hook) should be thoroughly washed with hot water and mild soap solution, and rinsed with clear water BEFORE first use. This cleaning procedure should also be followed for mixing bowls and agitators before whipping egg whites or whole eggs.

- **Use of the planetary whipping, kneading and mixing machine**

It is the responsibility of the users to use the machine correctly within the recommended limitations.

For operator safety, the machine is fitted with a mixing bowl guard which is electrically interlocked to ensure that the machine cannot operate unless the guard is correctly positioned and the mixing bowl is raised.

For additional safety the machine has a no volt release feature which means that in the event of a power failure, the machine will only restart after the START button has been pressed again. This arrangement ensures that when the supply is restored, the machine cannot restart on its own.

- **Mixing bowl lift & mixing bowl guard**

The mixing bowl cradle and guard are electrically interlocked so that the machine will only operate with the mixing bowl cradle in the raised position. In addition to this, the mixing bowl guard must be placed into position by aligning the upside-down V cut into the safety guard with the small raised portion on the lip of the mixing bowl. Only once the mixing bowl is raised and the guard locked will the machine operate, thus ensuring total user safety at all times.

During the mixing process additional ingredients can be added by means of the chute located on the right hand side of the mixing bowl guard.

Note:

- Careful handling of bagged products by minimizing the height above the mixing bowl base from which they are poured.
- Careful slitting of bags in the lower part of the mixing bowl to allow dust free discharge of flour as far as possible.
- Use of temporary mixing bowl covers to minimize openings through which flour may escape.

- **Mixing tool selection**

The beater, whisk and dough hook are meant fort he work implied by their names. Do not use the beater for dough making or the whisk for anything other than whisking, aerating or mixing light mixtures.

Dough hook: For heavy mixes (e.g. dough and pie pastry)

Beater: Firm mixes such as light pastry, cakes biscuits, icings fillings and mashed vegetables.

Whisk: Light mixes such as whipped cream, mayonnaise, egg whites, pancakes and soufflés

- **Fitting the mixing bowl**

With the mixing bowl cradle lowered, place the chosen mixing tool in the mixing bowl and position the mixing bowl on the cradle.

There are three location points for the mixing bowl:

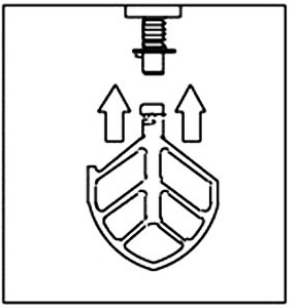
a) the locking pin at the rear of the mixing bowl locates in the hole in the cradle;
b) the two weld clips in the mixing bowl handles which engage on the pins located on the cradle;
c) The mixing bowl locking latches on the right and on the left side.

ATTENTION!

Ensure that the mixing bowl is seated correctly on the cradle before securing the mixing bowl locking latches prior to use!

- **Fitting the mixing tool**

Slide the bayonet fitting of the tool onto the drive shaft and twist clockwise to secure it in position.



ATTENTION!

Make sure that the mixing tool isfirmly seated in the drive shaft.

To remove the mixing tool, slide the tool up the shaft slightly and twist counter clockwise.

- **Speed selection**

ATTENTION!

When changing the speed, always turn the device off first, select the new speed stage and then restart.

Always follow the instructions on the side of the machine when changing gear.

Operating the gearshift during operation results in wear and damage of the gear unit. In this case any warranty is excluded.

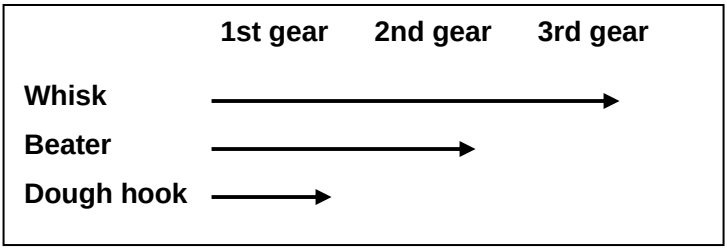
The device is equipped with 3 speed levels. The gearshift for the speed levels is located on the right side of the device.

The necessary speed can then be selected before restarting the machine by pressing the **START**-button.

The speed selected depends largely on the quantity and consistency of the product.

It is recommended that mixing is always started at the lowest speed and progressively increased to the desired setting. In an emergency situation always use the red emergency **STOP**-button to stop the machine.

Recommended speed for the range of tools



- **Capacity**

The following table lists the recommended capacities of finished weights of regular mixes. Although the machine may be capable of mixing larger quantities, it will lead to excessive and premature wear and possible failure. Overloading also results in lengthy processes and unsatisfactory results.

If the motor labours, stop the machine and reduce the size of the mix immediately.

Product	Maximum regular mix.	Whisk	Beater	Dough Hook
Mashed potato	2,1 kg		*	*
Pie pastry	2,1 kg		*	
Sponge cake	1,4 kg	*	*	
Whipping cream	1,36 l	*		
Egg whites	0,22 l	*		
Mayonnaise	2,7 l	*		
Batter	3,2 kg	*	*	
Pasta, Egg Noodle	0,5 kg			*
Brioche	3,2 kg			*
Light bread dough (65% moisture content)	2,0 kg			*

Product	Maximum regular mix.	Whisk	Beater	Dough Hook
Heavy bread dough (60% moisture content)	1,8 kg			*
Pizza dough (50 % moisture content)	1,5 kg			
Pizza dough (40 % moisture content)	1,2 kg			*

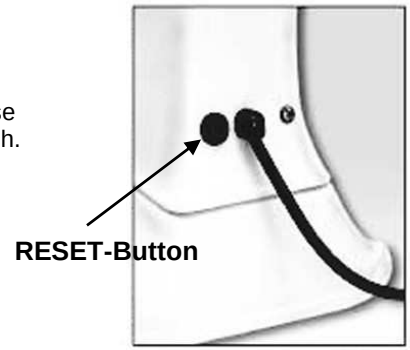
1. Recommended weight for a finished mix unless otherwise stated
2. Water content e. g. 250 g flour / 125 ml water = 50 % moisture content
3. For higher gluten flour reduce dough batch by 25 %.

- **Thermal overload protection (circuit breaker)**

The thermal overload protection will shut off and stop the machine automatically. If this occurs, please turn off the machine and reduce the size of the batch. After waiting one minute, reset the circuit breaker (push it in) and turn on the machine.

If machines stops again reduce the batch further.

If this happens with an extremely small/light batch, contact your nearest authorized service agent for further information.



- **Control panel and settings**

- Start the device by setting the timer.
- Then press START-key.
- Always start machine at the lowest (first) speed
- Red button is for emergency Stop.
- Set timer at „99“ for manual operation.
- Set timer at 1-55 for automatic operation.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.

! ***CAUTION!***

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- The device should be cleaned regularly.
- The body should be wiped down with a damp cloth.
- Do not forget to clean the rear of the machine.
- Pay particular attention to the bowl pins and any surrounding areas of the cradle to prevent a build-up of mix as this could prevent correct location of the bowl.
- Always remove mixing tools from the beater shaft before cleaning. Clean beater shaft and each of the sockets on the tools thoroughly with hot mild soapy water, rinse and thoroughly dry these parts of the device afterwards.
- Do not wash the tools in a dishwasher as the polished finish will be adversely affected by the dishwashing chemicals.
- Use soft cloth only and make sure you **never** use any kind of abrasive agents or pads, which could scratch the surface.
- After the cleaning procedure you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- Make sure the device has been cleaned and dried properly for further usage.

6.3 Safety instructions for maintenance

- o Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- o In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- o Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
No power to machine.	• The device not plugged into a live socket or not switched on • Cable damaged or split • microswitch damaged or faulty	• Check plug socket • Contact retailer • Contact retailer
Machine fails to operate.	• Machine will not operate with guards open • Machine will operate on timer or manual position only. • Belt damaged or broken-replace belt • Machine will not operate if out of gear	• Check mixing bowl guard / lift • Check timer position • Contact retailer • Put in gear
Machine becomes noisy.	• Ensure that bowl and tool are correctly seated • Uneven surfaces create excessive resonance • Worn bearings • Damaged or faulty gearbox	• Check mixing bowl and tools • Place the device on top of an even and safe surface • Contact retailer • Contact retailer
Machine loses power.	• Overlading of bowl • Gear damaged or worn • Damaged shaft bias	• Reduce load • Contact retailer • Contact retailer

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Motor overheating.	• Voltage should correspond to rating plate	• Check capacity, speed • Check supply voltage
Oil on planetary shaft.	• Worn oil seal	• Contact retailer
LED display off.	• LED lights shut off after long period of no use	• Turn machine off then on again

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.

WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.

NOTE!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

1. Généralités **36**
- 1.1 Informations concernant la notice d´utilisation 36
- 1.2 Explication des symboles 36
- 1.3 Responsabilité et garantie 37
- 1.4 Protection des droits d´auteur 37
- 1.5 Déclaration de conformité 37

2. Sécurité **38**
- 2.1 Généralités 38
- 2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil 38-39
- 2.3 Utilisation conforme 39

3. Transport, emballage et stockage **40**
- 3.1 Inspection suite au transport 40
- 3.2 Emballage 40
- 3.3 Stockage 40

4. Caractéristiques techniques **41**
- 4.1 Indications techniques 41
- 4.2 Aperçu des composants 41

5. Installation et utilisation **42**
- 5.1 Consignes de sécurité 42
- 5.2 Installation et branchement 43
- 5.3 Utilisation 43-48

6. Nettoyage et maintenance **48**
- 6.1 Consignes de sécurité 48
- 6.2 Nettoyage 48
- 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 49

7. Anomalies de fonctionnement **49-50**

8. Elimination des éléments usés **50**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.

La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.

La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.

REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

! ***ATTENTION !***

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le **robot de cuisine électronique à mouvement planétaire** convient **uniquement** pour le malaxage des pâtes à pain, gâteau, tarte ou au battement des œufs et de la crème.

! ***ATTENTION !***

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.

REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques
4.1 Indications techniques

Désignation	**Robot de cuisine électronique à mouvement planétaire T7L**
N° d'article :	**101.920**
Alimentation :	230 V ~ 50 Hz 0,18 kW
Réglage temporel :	de 1 à 55 minutes
Niveaux de vitesse :	3
Volume du bol :	env. 7,6 L
Dimensions:	L 300 x P 400 x H 558 mm
Poids :	25 kg
Accessoires :	Bol en acier chrome-nickel, Fouet en acier chrome-nickel Batteur plat en fonte d'aluminium, Pétrisseurs en fonte d'aluminium

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants

5. Installation et utilisation
5.1 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne **jamais** éteindre ou enlever les dispositifs de sécurité de l'appareil.

AVERTISSEMENT !

Tenez vos mains, cheveux et vêtements ainsi que des spatules ou d'autres ustensiles de cuisine éloignés du bol et des outils mélangeurs lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter des blessures et/ ou l'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de tenir le poids de l'appareil (au moins 25 kg).
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Autour de l'appareil devrait être assez d'espace pour pouvoir atteindre le tableau de commande et placer ou retirer le bol aisément.
- Ne pas bloquer les fentes d'aération situées au dos de l'appareil, cela peut entraîner une surchauffe.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à avoir un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de nécessité.

5.3 Utilisation

Avant la première mise en service, les bols et outils mélangeurs neufs (batteurs plat, fouets et pétrisseurs) devraient être bien lavés avec de l'eau chaude et une lessive douce, puis soigneusement rincés sous l'eau claire. Ce nettoyage devraît également être effectué pour bols et outils mélangeurs avant leurs utilisation pour le battement des blancs d'œufs ou des œufs entiers.

- **Utilisation du robot de cuisine à mouvement planétaire**

La responsabilité d'une utilisation correcte du mélangeur avec les restrictions recommandées incombe à utilisateur.

En raison de la protection de l'utilisateur, l'appareil doit être équipé d'un couvercle de protection du bol. Celui-ci doit être à verrouillage électrique afin d'assurer que l'appareil ne démarre qu'après que le couvercle de protection du bol est positionné correctement et que le bol est soulevé en position supérieure.

Pour garantir encore plus de sécurité, l'appareil est doté d'un dispositif de sécurité en cas de panne de courant. Cela signifie qu'en cas d'une panne de courant, l'appareil n'est remis en marche que lorsque la touche START est actionnée de nouveau. Ce dispositif assure que l'appareil ne peut pas démarrer automatiquement après que l'alimentation est rétablie.

• Dispositif de levage et couvercle de protection du bol

Le support du bol et le couvercle de protection du bol sont reliés électriquement, de sorte que l'appareil ne travaille que lorsque le support du bol se trouve dans la position relevée supérieure. De plus, le couvercle de protection du bol doit être positionné correctement. A cet effet, faites encliqueter l'encoche du couvercle de protection au-dessus du triangle marqué sur le bord du bol. Dès que le bol soit relevé à l'aide du dispositif de levage et que le couvercle ait été verrouillé, l'appareil commence à travailler et offre ainsi à l'utilisateur constamment une sécurité totale.

Pendant le processus de mélange vous pouvez ajouter d'autres ingrédients au moyen de la cheminée à droite du couvercle de protection.

Nota :

- Manipulation prudente en versant des ingrédients depuis des sachets. Laisser le bol en position basse en versant des ingrédients.
- En versant de la farine, laisser glisser l'ouverture de l'emballage aussi profond que possible dans le bol pour qu'il y ait moins de poussière.
- Utiliser temporairement d'autres couvercles en ajoutant de la farine pour minimiser le nombre d'ouvertures qui pourraient laisser échapper la farine.

• Choix des outils mélangeurs

Le mélangeur, le fout et le pétrisseur ne conviennent que pour les travaux impliqués dans leur désignation. Ne pas utiliser le mélangeur pour préparer des pâtes lourdes et n'employer le fouet que pour battre ou robot des mélanges légers.

Pétrisseurs : pour des mélanges lourds comme p. ex. de la pâte à pain

Batteur plat : utilisé principalement pour des pâtes légères, des gâteaux, de la purée de pomme de terre, des farces ou des légumes purés.

Fouet : convient le mieux pour des mélanges légers comme par ex. la crème fleurette, la mayonnaise, les œufs, les blancs d'œufs ou la pâte à crêpe ou à soufflé.

- **Placer le bol**

Le support du bol doit être en position abaissée. Placez l'outil mélangeur souhaité dans le bol et mettez le bol dans son support.

Il y a trois points de fixation pour le bol :

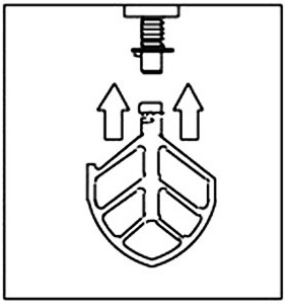
a) le goujon de verrouillage sur le dos du bol est à introduire dans le trou correspondant du support du bol ;
b) les deux goujons du support du bol doivent s'encliqueter ;
c) fermer les leviers de sécurité à droite et à gauche.

ATTENTION !

Assurez-vous que le bol est correctement positionné dans son support avant de fermer et bien enfoncer les leviers de sécurité !

- **Monter les outils mélangeurs**

Faites glisser le raccord baïonette de l'outil mélangeur dans la manche et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclique.



ATTENTION !

Assurez-vous que l'outil mélangeur soit bien fixé dans la manche de l'appareil.

Pour retirer l'outil mélangeur, poussez-le légèrement vers la manche et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- **Sélectionner un niveau de vitesse**

ATTENTION!

Avant de passer d'un niveau de vitesse à un autre, éteignez d'abord l'appareil, mettez le nouveau souhaité, puis redémarrez l'appareil. Observez toujours les consignes marquées sur l'appareil en modifiant le niveau de vitesse.
Le changement des vitesses pendant le fonctionnement de l'appareil entraîne l'usure et l'endommagement de l'engrenage. Dans ce cas, tout droit à la garantie sera annulé !

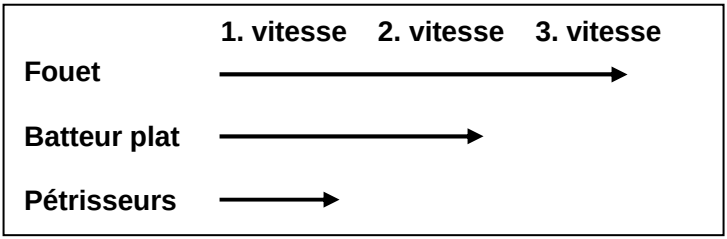
L'appareil est doté de trois niveaux de vitesses. L'engrenage pour ces niveaux de vitesse se trouve au côté droite de l'appareil.

Mettez le niveau de vitesse souhaité avant de redémarrer l'appareil en appuyant sur la touche **START**.

Le choix du niveau de vitesse dépend principalement de la quantité et de la consistance de la pâte à mélanger.

Il est recommandé de commencer toujours avec le plus faible niveau de vitesse et d'augmenter la vitesse au fur et à mesure jusqu'à ce que le niveau de vitesse souhaité soit atteint. En cas d'urgence, appuyez toujours sur le bouton rouge **STOPP** pour éteindre l'appareil.

Niveaux de vitesse recommandés pour les outils mélangeurs



- **Capacité (quantités)**

Le tableau suivant indique les quantités recommandées (poids finis de mélanges normaux) à être mélangées ou pétries. Eventuellement, l'appareil peut être utilisé pour des quantités plus élevées, cela entraînerait cependant une surcontrainte, l'usure prématurée et une défaillance éventuelle. Une surcharge mène également à des durées prolongées des processus de mélange et de pétrissage ainsi qu'à des résultats insatisfaisants.

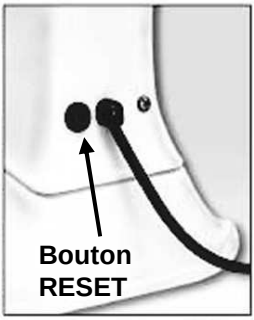
Si le moteur travaille péniblement, arrêtez l'appareil et réduisez immédiatement la quantité à mélanger dans le bol.

Produit	Mélange normal max.	Fouet	Batteur plat	Pétrisseur
Purée des pomme de terre	2,1 kg		*	*
Pâte feuilletée	2,1 kg		*	
Pâte à biscuit	1,4 kg	*	*	
Crème fleurette	1,36 l	*		
Blanc d'oeufs	0,22 l	*		
Mayonnaise	2,7 l	*		
Pâte lisse	3,2 kg	*	*	
Pâte de nouilles, pâtes de nouilles à oeufs	0,5 kg			*
Pâtes à pain sucrée/ levain	3,2 kg			*
Pâte à pain légère (humidité de 65%)	2,0 kg			*

Produit	Mélange normal max.	Fouet	Batteur plat	Pétrisseur
Pâte à pain lourde (humidité de 60%)	1,8 kg			*
Pâte à pizza (humidite de 50%)	1,5 kg			
Pâte à pizza (humidite de 40 %)	1,2 kg			*

1. Poids recommandé d'une préparation si non indiqué autrement.
2. Tenue d'eau par ex. 250 g de farine / 125 ml d'eau = humidité de 50%
3. Pour la farine d'une tenue plus élevée de gluten, réduisez la quantité de la pâte de 25%.

- **Protection thermique contre la surcharge**



La protection thermique contre la surcharge commute et arrête l'appareil automatiquement.

Si cela se fait, veuillez éteindre l'appareil et réduirela quantité de pâte.

Après avoir attendu une minute, appuyez sur le bouton **RESET** au dos de l'appareil et remettez en marche l'appareil.

Si l'appareil s'arrête de nouveau, réduisez la quantité de pâte encore une fois.

Si sela se produit en cas d'une très faible quantité de pâte, contactez votre service client autorisé le plus proche pour obtenir d'autres informations.

- **Tableau de commande et réglages**

- Faites démarrer l’appareil en régler le minuteur.
- Appuyez ensuite sur le bouton START.
- Ne démarrez l’appareil qu’au niveau de vitesse le plus faible (premier niveau).
- Le bouton rouge STOPP est conçu pour une mise hors circuit d’urgence.
- Pour une utilisation manuelle, régler le minuteur sur "99".
- Pour le fonctionnement automatique, régler le minuteur sur une durée entre 1 et 55.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.

o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l’eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

o Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.

ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

o Nettoyez l'appareil soigneusement après toute utilisation.

o Essuyez le boîtier à l’aide d’un chiffon mouillé.

o Ne pas oublier de nettoyer le dos de l‘appareil.

o Veillez en particulier à éviter des incrustations de pâte etc sur les goupilles du bol ainsi que sur le support du bol, le cas échéant le bol ne pouvant plus être correctement positionné.

o Pour le nettoyage, retirez toujours les outils mélangeurs de la manche. Nettoyez la manche et les endroits d’accouplement des outils mélangeurs soigneusement en utilisant de l’eau chaude et une lessive douce, puis rincez et essuyez bien ces pièces.

o Ne **jamais** mettre les outils mélangeurs dans le lave-vaisselle. Les lave-vaisselles peuvent attaquer la surface des outils mélangeurs.

o N’utiliser qu’un chiffon doux et ne **jamais** utiliser une sorte de chiffon ou d’éponge gros sous risque de rayer le métal.

o Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.

o Avant d'utiliser à nouveau l'appareil, vérifier s'il a été correctement nettoyé et séché.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
Pas de tension.	• La fiche n'est pas branchée. • Le câble d'alimentation est défecteuse. • L'interrupteur micro est endommagé.	• Branchez l'appareil sur une prise de courant. • Contactez le commerçant • Contactez le commerçant
L'appareil ne travaille pas.	• Le couvercle de protection du bol/ le dispositif de levage n'est pas fermé. • Le minuteur n'est pas réglé. • Une courroie de l'appareil est endommagée ou rompue. • Aucun niveau de vitesse n'a été réglé.	• Montez le couvercle de protection du bol. • Régler le minuteur • Contactez le commerçant • Régler un niveau de vitesse.
L'appareil fait de bruit.	• Le bol et les outils mélangeurs ne sont pas correctement positionnés. • La surface de travail n'est pas plane. • Paliers usés • Engrenage endommagé ou usé.	• Vérifiez la position correcte du bol et des outils mélangeurs • Placez l'appareil sur une surface plane. • Contactez le commerçant • Contactez le commerçant
Huile sur l'arbre planétaire	• Jointe d'huile usée – la jointe d'huile doit être remplacée	• Contactez le commerçant

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE
L'appareil perd de puissance.	• Bol surchargé • Engrenage endommagé ou usé – remplacez la courroie. • Inclination de la manche endommagée	• Contrôlez la quantité remplie. • Contactez le commerçant • Contactez le commerçant
L'appareil se chauffe.	• Moteur surchauffé.	• Contrôlez la quantité remplie et la vitesse. • Contrôlez la tension de réseau
Ecran DEL hors service.	• DELs éteintes après une inutilisation prolongée.	• Eteindre l'appareil et le remettre en service

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.

AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.

REMARQUE !

Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bewaar de gebruiksaanwijzing binnen handbereik van het product!

1. Algemeen **52**
- 1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing 52
- 1.2 Symboolverklaring 52
- 1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring 53
- 1.4 Auteursrecht 53
- 1.5 Verklaring van conformiteit 53

2. Veiligheid **54**
- 2.1 Algemene informatie 54
- 2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat 54-55
- 2.3 Reglementair gebruik 55

3. Transport, verpakking en bewaring **56**
- 3.1 Controle bij aflevering 56
- 3.2 Verpakking 56
- 3.3 Bewaring 56

4. Specificaties **57**
- 4.1 Technische gegevens 57
- 4.2 Overzicht van onderdelen 57

5. Installatie en bediening **58**
- 5.1 Veiligheidsvoorschriften 58
- 5.2 Installatie en aansluiting 59
- 5.3 Bediening 59-64

6. Reiniging en onderhoud **64**
- 6.1 Veiligheidsvoorschriften 64
- 6.2 Reiniging 64
- 6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud 65

7. Mogelijke storingen **65-66**

8. Verwijderen **66**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.
De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.
Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.
De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

WAARSCHUWING!
Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!
Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

OPGELET!
Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

AANWIJZING!
Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De planeetmengeris **uitsluitend** bestemd voor het **kneden** van deeg, waaronder brooddeeg, het **mengen** van deeg en biscuitdeeg, het **kloppen** van cremes, slagroom en eieren.

OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik,, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Planeetmenger voor kloppen, kneden en mengen T 7L
Artikelnr.:	**101.920**
Aansluitwaarde:	230 V ~ 50 Hz 180 W
Instelling van de tijd:	1 tot 55 minuten
Aantal snelheidsniveaus:	3
Inhoud mengkom	7,6 liter
Afmetingen:	B 300 x D 400 x H 558 mm
Gewicht:	25 kg
Accessoires:	1 mengkom van chroomnikkelstaal, 1 draadgarde van chroomnikkelstaal, 1 platte menghaak van gietaluminium, 1 kneedhaak van gietaluminium

Wijzigingen voorbehouden!

4.2 Overzicht van onderdelen

5. Installatie en bediening
5.1 Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.
- De beveiligingselementen van het apparaat **nooit** uitschakelen of verwijderen.
- Zorg dat er zich tijdens de werking van het apparaat geen harde voorwerpen in de buurt van de mengkom en de menghaken bevinden.

WAARSCHUWING!

Houd handen, haren, kleding en roerlepels en vergelijkbare accessoires tijdens de werking van het apparaat uit de buurt van de mengkom en de kneedhaken, om verwondingen en/of beschadiging van het apparaat te voorkomen.

- Het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht laten werken.

WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

5.2 Installatie en Aansluiting

- Het apparaat uitpakken en al het verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, veilige plaats die het gewicht van de menger (minimaal 25 kg) kan dragen.
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed oid.).
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Zorg voor voldoende ruimte om het apparaa heen, zodat u goede toegang heeft tot het bedieningspaneel en u de mengkom makkelijk kunt vast - en losmaken.
- De ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat niet blokkeren. Dit kan leiden tot oververhitting.
- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

5.3 Bediening

Reinig de nieuwe mengkom en de accessoires voor het mengen, kneden en kloppen (platte menghaak, draadgarde, kneedhaak) voor het eerste gebruik in heet water met een milde zeepoplossing en spoel ze vervolgens goed om met schoon water. Ook voor het kloppen van hele eieren of eiwitten moet u een vergelijkbare schoonmaakbeurt uitvoeren.

- **Gebruik van de planeetmenger.**

De gebruiker is aansprakelijk voor het juiste gebruik van de mixer en hij dient zich te houden aan de aanbevolen beperkingen.

Voor de veiligheid van de gebruiker is het apparaat uitgerust met een mengkom met een elektrisch afsluitbaar beschermdeksel, waardoor het apparaat pas begint met werken als het beschermdeksel is geplaatst en de mengkom in de hoogste positie is gezet.

Als extra beveiliging heeft het apparaat ook een beveiligingsmechanisme dat in werking treedt bij stroomuitval. Dit betekent dat het apparaat na de stroomuitval weer gestart kan worden door alleen de **START**-knop opnieuw in te drukken. Dit mechanisme voorkomt dat het apparaat zichzelf inschakelt zodra de stroomvoorziening weer op gang is gekomen.

- **Hefbeugel en beschermdeksel van de mengkom**

De bevestiging van de mengkom en het beschermdeksel zijn elektrisch met elkaar verbonden, zodat het apparaat alleen kan worden ingeschakeld zodra de bevestiging van de mengkom in de hoogste positie is gezet. Bovendien moet het beschermdeksel op de juiste manier op de mengkom zijn geplaatst, dwz. dat de inkeping op de plaats geklikt moet worden die zich boven de driehoek op de rand van de mengkom bevindt. Zodra de mengkom met behulp van de hendel omhoog is gezet en het deksel gesloten is, begint het apparaat te werken op een wijze die volkomen veilig is voor de gebruiker.

Het is mogelijk om tijdens het mengproces ingrediënten toe te voegen door de opening die zich aan de rechterkant van het beschermdeksel van de mengkom bevindt.

Attentie:

- Wees voorzichtig bij het toevoegen van ingrediënten uit zakjes. De mengkom moet naar beneden zijn gedraaid bij het vullen met ingrediënten.
- Houd bij het toevoegen van meel de opening van de zak zo ver mogelijk in de mengkom, om het ontsnappen van meelstof te verminderen.
- Gebruik andere tijdelijke deksels bij het aanvullen van meel, om het aantal openingen te beperken waardoor meelstof kan ontsnappen.

- **Keuze van menghaken**

De platte menghaak, de draadgarde en de kneedhaak zijn uitsluitend bestemd voor de werkzaamheden staan genoemd bij hun omschrijving. Gebruik daarom de platte menghaak niet voor het klaarmaken van zwaar deeg, de draadgarde niet voor andere handelingen dan het kloppen, opkloppen of mengen van lichte mengsels.

Kneedhaak: voor zware mengsels bijvoorbeeld brooddeeg

Platte menghaak: voor licht deeg, taartbeslag, vullingen en fijngesneden groenten.

Draadgarde voor schuim: is het meest geschikt voor lichte mengsels, bijvoorbeeld slagroom, mayonaise, eieren, eiwitten, pannenkoekbeslag en soufflés.

- **Bevestiging van de mengkom**

De bevestiging van de mengkom moet zich in de onderste positie bevinden. Plaats de gekozen menghaak in de mengkom en zet de mengkom op zijn bevestiging.

In het geval van de mengkom zijn er drie bevestigingspunten:

a) De sluitpen die zich aan de achterzijde van de mengkom bevindt wordt in de hiervoor bestemde opening in de bevestiging van de mengkom gestoken.

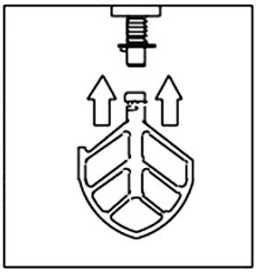
b) Beide bevestigingsbouten van de mengkom moeten vastklikken;

c) Sluit de veiligheidshendels aan de linker- en rechterkant.

OPGELET!

Controleer of de mengkom op de juiste manier is vastgemaakt aan de bevestiging voordat u hem sluit en de veiligheidshendels vastmaakt!

- **Plaatsing van de menghaken**



Schuif het uiteinde van de menghaak met de klemverbinding in de bevestiging voor de menghaken en draai hem in de richting van de wijzers van de klok totdat hij vastklikt.

OPGELET!

Zorg ervoor dat de menghaak stevig is vastgemaakt in de bevestiging van het apparaat.

Om de menghaak te verwijderen drukt u voorzichtig in de richting van de bevestiging en draait u hem vervolgens tegen de wijzers van de klok in.

- **Keuze van de snelheidsniveaus**

OPGELET!

Schakel voordat u het snelheidsniveau wijzigt eerst het apparaat uit, stel vervolgens het nieuwe niveau in en schakel het apparaat weer in. Houdt u bij het veranderen van het snelheidniveau altijd aan de aanwijzingen die zich op het apparaat bevinden.

Bediening van de hefboom voor de snelheidsniveaus tijdens de werking van het apparaat leidt tot slijtage en beschadigingen van het aandrijfmechanisme. Deze gevallen worden niet gedekt door de garantie!

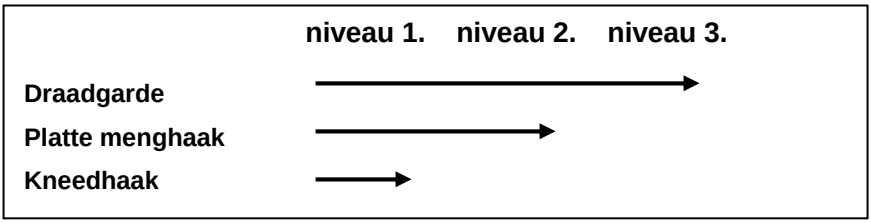
Het apparaat heeft drie snelheidsniveaus. De hefboom voor de snelheidsniveaus bevindt zich aan de rechterkant van het apparaat.

Het gewenste snelheidsniveau wordt ingesteld door opnieuw op de **START**-knop te drukken.

De keuze voor een snelheidsniveau is hoofdzakelijk afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van het te bereiden mengsel.

Wij bevelen aan om te beginnen op de laagste snelheid en deze stapsgewijs op te voeren totdat het gewenste niveau is bereikt. Indien noodzakelijk kunt u altijd de rode **STOP**-knop indrukken om het apparaat uit te schakelen.

Aanbevolen snelheidsniveaus voor de verschillende menghaken



- **Inhoud (Hoeveelheden)**

Onderstaande tabel bevat de aanbevolen hoeveelheden (gewicht van bereide, normale mengsels) voor het mengen en kneden. Het is mogelijk om eventueel grotere hoeveelheden te bereiden, dit kan echter leiden tot overbelasting, snelle slijtage en storing van het apparaat. Bovendien heeft het overladen van de mengkom invloed op verwerkingstijd en geeft het slechtere resultaten.

Als de motor moeite heeft met draaien, moet u het apparaat stilzetten en de hoeveelheid product in de mengkom verminderen.

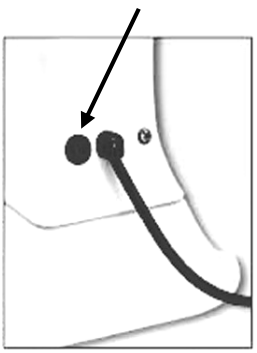
Product	Max. hoeveelheid normaal mengsel	Draadgarde	Platte menghaak	Kneedhaak
Aardappelpuree	2,1 kg		*	*
Korstdeeg	2,1 kg		*	
Biscuitdeeg	1,4 kg	*	*	
Slagroom	1,36 l	*		
Eiwit	0,22 l	*		
Mayonaise	2,7 l	*		
Roerdeeg	3,2 kg	*	*	
Pastadeeg, pastadeeg met ei	0,5 kg			*
Zoet brooddeeg/Gistdeeg	3,2 kg			*

Product	Max. hoeveelheid normaal mengsel	Draadgarde	Platte menghaak	Kneedhaak
Licht brooddeeg (65% vochtigheid)	2,0 kg			*
Zwaar brooddeeg (60% vochtigheid)	1,8 kg			*
Pizzadeeg (50 % vochtigheid)	1,5 kg			
Pizzadeeg (40 % vochtigheid)	1,2 kg			*

4. Aanbevolen gewicht van de bereide massa zonder toevoegingen.
5. Watergehalte, bijvoorbeeld 250 g meel / 125 ml water = 50 % vochtigheid.
6. Indien u meel gebruikt met een hoger glutengehalte vermindert u de hoeveelheid deeg met 25 %.

- **Beveiliging tegen thermische overbelasting**

RESET knop



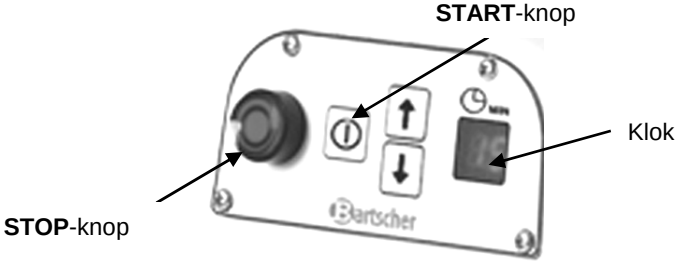
De beveiliging tegen thermische overbelasting schakelt zichzelf automatisch in en stopt de werking van het apparaat. Schakel in dat geval het apparaat uit en verminder de hoeveelheid deeg.

Wacht 1 minuut en druk vervolgens op de **RESET**-knop die zich op de achterkant van het apparaat bevindt en de schakel de menger opnieuw in.

Als het apparaat opnieuw stopt, vermindert u de hoeveelheid deeg opnieuw.

Neem contact op met de dichtstbijzijnde geautoriseerde service voor nadere informatie, als het apparaat stopt bij kleine hoeveelheden deeg.

- **Bedieningspaneel en instellingen**



- Schakel het apparaat in door de klok in te stellen.
- Druk vervolgens op de **START**-knop.
- Het apparaat altijd op het laagste (eerste) snelheidsniveau inschakelen.
- De rode **STOP**-knop is bedoeld om het apparaat indien noodzakelijk uit te schakelen.
- Voor handmatige bediening stelt u de klok in op "99".
- Voor automatische werking stelt u de klok in van 1 tot 55.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

! ***OPGELET!***

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Maak het apparaat na ieder gebruik zorgvuldig schoon.
- Veeg de behuizing af met een vochtig doekje.
- Vergeet niet om ook de achterkant van het apparaat schoon te maken.
- Let erop dat er zich geen restjes deeg etc. afzetten op de bouten van de mengkom, deze kunnen juiste bevestiging van de mengkom onmogelijk maken.
- Verwijder altijd de menghaken uit hun bevestiging. De bevestiging en de verbindingsdelen van de menghaken zorgvuldig schoonmaken met heet water en een mild schoonmaakmiddel, vervolgens goed afspoelen en afdrogen.
- De menghaken **nooit** in de afwasmachine schoonmaken. De afwasmiddelen die worden toegepast in afwasmachines kunnen de oppervlakte van de menghaken beschadigen.
- Allen zachte doekjes gebruiken en **nooit** gebruik maken van schurende afwasmiddelen, die het metaal zouden kunnen beschadigen.
- Na het reinigen met zachte, droge doek afdrogen en het apparaat polijsten.
- Verzeker u ervan dat het apparaat op de juiste manier gereinigd en afgedroogd is voordat u het weer gebruikt.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- o Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- o Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- o Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Geen spanning.	• De stekker zit niet in het stopcontact. • Beschadigde voedingskabel. • Beschadigde microschakelaar.	• Sluit het apparaat aan op het stopcontact. • Neem contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier.
Het apparaat werkt niet.	• Het beschermdeksel van de mengkom of de hefboom is niet gesloten. • De klok is niet ingesteld. • Beschadigde of gebroken riem. • Het snelheidsniveau is niet ingesteld.	• Bevestig het beschermdeksel van de mengkom. • Stel de klok in. • Neem contact op met de leverancier. • Stel het snelheidsniveau in.
Het apparaat werkt luidruchtig.	• De mengkom en de menghaak zijn niet goed geplaatst. • Het werkoppervlak is niet vlak. • Het lager is versleten. • Het aandrijfmechanisme is beschadigd of versleten.	o Controleer de plaatsing van de mengkom en de menghaak. • Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. • Neem contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het apparaat verliest vermogen.	• De mengkom is overladen. • Het aandrijfmechanisme is beschadigd of versleten - vervang de riem. • De bevestiging van de menghaken is beschadigd.	• Controleer de hoeveelheid in de mengkom. • Neem contact op met de leverancier. • Neem contact op met de leverancier.
Het apparaat wordt erg heet.	• Oververhitte motor.	• Controleer de hoeveelheid mengsel en het snelheidsniveau. • Controleer de netspanning.
Olie op de planeetcilinder.	• De oliedichting is versleten - verwissel de dichting.	• Neem contact op met de leverancier.
Het ledlampje werkt niet.	• De ledlampjes gaan uit als het apparaat langere tijd niet is gebruikt.	• Schakel het apparaat uit en opnieuw weer in.

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.

WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.

AANWIJZING!

Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Instrukcja obsługi powinna być zawsze pod ręką!

1. Informacje ogólne **68**
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi 68
1.2 Wyjaśnienie symboli 68
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja 69
1.4 Ochrona praw autorskich 69
1.5 Deklaracja Zgodności 69

2. Bezpieczeństwo **70**
2.1 Informacje ogólne 70
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia 70-71
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem 71

3. Transport, opakowanie i magazynowanie **72**
3.1 Kontrola dostawy 72
3.2 Opakowanie 72
3.3 Magazynowanie 72

4. Parametry techniczne **73**
4.1 Dane techniczne 73
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia 73

5. Instalacja i obsługa urządzenia **74**
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 74
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia 75
5.3 Obsługa 75-80

6. Czyszczenie i konserwacja **80**
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 80
6.2 Czyszczenie 80
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji 81

7. Możliwe usterki **82-82**

8. Utylizacja **82**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

! ***OSTRZEŻENIE!***

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Miesiarka planetarna przeznaczona jest **wyłącznie** do **wyrabiania** ciast, w tym ciasta chlebowego, **ucierania** ciast i biszkoptów tortowych, **ubijania** kremów, śmietany i jaj.

! ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	**Miesiarka planetarna do ubijania, gniecenia i mieszania T 7L**
Nr artykułu:	**101.920**
Zasilanie:	230 V ~ 50 Hz 180 W
Ustawianie czasu:	1 do 55 minut
Ilość poziomów prędkości:	3
Pojemność dzieży:	7,6 litra
Wymiary:	szer. 300 x gł. 400 x wys. 558 mm
Waga:	25 kg
Akcesoria:	1 dzieża ze stali chromoniklowej, 1 ubijak ze stali chromoniklowej, 1 mieszadło płaskie z odlewu aluminiowego, 1 mieszadło spiralne z odlewu aluminiowego

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia

5. Instalacja i obsługa urządzenia
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód. Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwać ani obracać.
- **Nigdy** nie wyłączać ani nie zdejmować elementów zabezpieczających urządzenia.
- W czasie pracy urządzenia sztywne przedmioty trzymać z dala od dzieży i mieszadeł.

OSTRZEŻENIE!

Aby uniknąć okaleczenia i/lub uszkodzenia urządzenia należy uważać, aby w czasie pracy urządzenia ręce, włosy, odzież jak również łopatka i tym podobne akcesoria znajdowały się z dala od dzieży i mieszadeł.

- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Najpierw należy rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Urządzenie ustawić w miejscu równym, bezpiecznym, wytrzymałym na ciężar miesiarki (minimum 25 kg).
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych czy innych źródeł ciepła.
- Zapewnić odpowiednią ilość przestrzeni wokół urządzenia, aby zachować lepszy dostęp do panelu obsługi oraz ułatwić montowanie i demontowanie dzieży.
- Nie blokować otworów wentylacyjnych z tyłu urządzenia, gdyż może to doprowadzić do jego przegrzania.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

5.3 Obsługa

Nowe dzieże, jak również akcesoria do mieszania, wyrabiania i ubijania (mieszadło płaskie, ubijak, mieszadło spiralne) należy przed pierwszym użyciem umyć w gorącej wodzie z łagodnym roztworem mydlanym, a następnie dokładnie opłukać czystą wodą. Takie mycie dzieży i akcesoriów należy przeprowadzić również przed ubijaniem całych jaj lub białka.

- **Użytkowanie miesiarki planetarnej**
-

Odpowiedzialność za właściwe używanie miksera i stosowanie się do zalecanych ograniczeń użytkowania ponosi użytkownik.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi miesiarka wyposażona została w elektrycznie zamykaną pokrywę ochronną dzieży, która zapewnia rozpoczęcie pracy urządzenia dopiero po prawidłowym nałożeniu pokrywy ochronnej i podniesieniu dzieży do najwyższej pozycji.

Jako dodatkowe zabezpieczenie urządzenie posiada mechanizm zabezpieczający w przypadku przerwy w dopływie prądu. Oznacza to, że przy braku dopływu prądu urządzenie można ponownie uruchomić tylko po powtórnym naciśnięciu przycisku **START**. Mechanizm ten uniemożliwia samodzielne uruchomienie się urządzenia po przywróceniu dopływu prądu.

- **Podnośnik dzieży i pokrywa ochronna**

Mocowanie dzieży i pokrywa ochronna są połączone elektrycznie w sposób umożliwiający uruchomienie urządzenia tylko po podniesieniu zamocowania dzieży do najwyższej pozycji. Poza tym musi być prawidłowo założona pokrywa ochronna dzieży, tzn. karb powinien zaskoczyć w miejscu znajdującym się nad trójkątem na brzegu dzieży. Po uniesieniu dzieży przez podnośnik i zamknięciu pokrywy urządzenie rozpoczyna pracę całkowicie bezpieczną dla użytkownika.

Podczas trwania procesu miksowania możliwe jest dodawanie składników przez otwór znajdujący się po prawej stronie pokrywy ochronnej dzieży.

Uwaga:

- Postępować ostrożnie podczas wsypywania składników z torebek. Przy uzupełnianiu składników dzieża powinna być przekręcona do dołu.
- Podczas dodawania mąki otwór torebki skierować możliwie głęboko do dzieży, aby zmniejszyć wydostawanie się pyłu mącznego.
- Przy uzupełnianiu mąki używać innych tymczasowych pokryw, aby zminimalizować ilość otworów, którymi mógłby wydostawać się pył mączny.

- **Wybór mieszadeł**

Mieszadło płaskie, ubijak i mieszadło spiralne przeznaczone są wyłącznie do prac zawartych w ich opisach. Nie należy więc używać mieszadła płaskiego do przygotowania ciężkiego ciasta, ubijaka – do czynności innej niż ubijanie, do rozbijania lub miksowania mieszanek lekkich.

Mieszadło spiralne: do mieszanek ciężkich jak np. ciasto chlebowe

Mieszadło płaskie: stosuje się do ciasta lekkiego, ciast, nadzienia i rozdrobnionych warzyw.

Ubijak do piany: najlepiej nadaje się do mieszanek lekkich, np. bitej śmietany, majonezu, jaj, białka jaj, ciasta naleśnikowego i sufletów.

- **Zakładanie dzieży**

Mocowanie dzieży powinno znajdować się w pozycji opuszczonej. Umieścić wybrany rodzaj mieszadła w dzieży i umieścić dzieżę w jej mocowaniu.

W przypadku dzieży istnieją trzy punkty mocujące:

a) Kołek (bolec) zamykający znajdujący się z tyłu dzieży wprowadzony zostaje do odpowiedniego otworu mocowania dzieży;

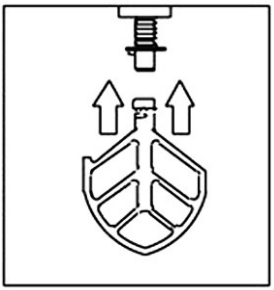
c) obydwa bolce na mocowaniu dzieży muszą zaskoczyć;

c) zamknąć dźwignie zabezpieczające po prawej i lewej stronie.

UWAGA!

Przed zamknięciem i zaciśnięciem dźwigni zabezpieczających należy sprawdzić, czy dzieża została prawidłowo założona na mocowaniu!

- **Zakładanie mieszadeł**



Wsunąć końcówkę mieszadła z połączeniem zaciskowym do mocowania mieszadła i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy.

UWAGA!

Należy upewnić się, że mieszadło jest solidnie osadzone w mocowaniu urządzenia.

Aby zdjąć mieszadło należy je delikatnie nacisnąć w kierunku mocowania i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- **Wybór poziomów prędkości**

UWAGA!

Przed dokonaniem zmiany poziomu prędkości należy zawsze najpierw wyłączyć urządzenie, włączyć nowy poziom i ponownie uruchomić miesiarkę. Zmieniając poziomy prędkości należy zawsze stosować się do wskazówek znajdujących się na urządzeniu.

Uruchomienie dźwigni zmiany biegów w czasie pracy urządzenia prowadzi do zużycia i uszkodzeń napędu. Takie przypadki nie są objęte naprawą gwarancyjną!

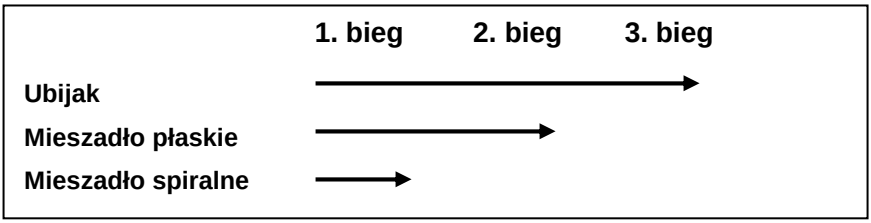
Urządzenie posiada trzy poziomy prędkości. Dźwignia zmiany biegów do regulacji poziomów prędkości znajduje się po prawej stronie urządzenia.

Żądany poziom prędkości należy ustawić przed ponownym wciśnięciem przycisku **START**.

Wybór poziomu prędkości uzależniony jest głównie od ilości i konsystencji przygotowywanej mieszanki.

Zaleca się rozpoczynanie pracy urządzenia na najniższym poziomie prędkości i stopniowe ustawianie coraz wyższych prędkości, aż do uzyskania żądanego poziomu. W razie konieczności należy zawsze wcisnąć czerwony przycisk **STOP,** aby wyłączyć urządzenie.

Zalecane poziomy prędkości dla poszczególnych mieszadeł



- **Pojemność (Ilości)**

Poniższa tabela zawiera zalecane ilości (wagę gotowych, normalnych mieszanek) dla czynności ucierania i wyrabiania. Możliwe jest ewentualne przerabianie większych ilości, ale może to prowadzić do przeciążenia, szybkiego zużycia i awarii urządzenia. Poza tym nadmiernie przeładowanie dzieży ma wpływ na wydłużenie czasu ucierania i wyrabiania oraz daje niezadowalające efekty przerabiania.

Jeżeli silnik pracuje mozolnie należy zatrzymać urządzenie i zmniejszyć ilość mieszanki w dzieży.

Produkt	Maks. ilość mieszanki normalnej	Ubijak	Mieszadło płaskie	Mieszadło spiralne
Puree ziemniaczane	2,1 kg		*	*
Ciasto francuskie	2,1 kg		*	
Biszkopt	1,4 kg	*	*	
Bita śmietana	1,36 l	*		
Białko jaj	0,22 l	*		
Majonez	2,7 l	*		
Ciasto ucierane	3,2 kg	*	*	
Ciasto na makaron, makaron jajeczny	0,5 kg			*
Słodkie ciasto na bułeczki/Ciasto drożdżowe	3,2 kg			*

Produkt	Maks. ilość mieszanki normalnej	Ubijak	Mieszadło płaskie	Mieszadło spiralne
Lekkie ciasto chlebowe (65% wilgotności)	2,0 kg			*
Ciężkie ciasto chlebowe (60% wilgotności)	1,8 kg			*
Ciasto do pizzy (50 % wilgotności)	1,5 kg			
Ciasto do pizzy (40 % wilgotności)	1,2 kg			*

7. Zalecana waga mieszanki gotowej bez dodatków.
8. Zawartość wody, np. 250 g mąki / 125 ml wody = 50 % wilgotności.
9. W przypadku mąki o zwiększonej zawartości glutenu zmniejszyć ilość ciasta o 25%.

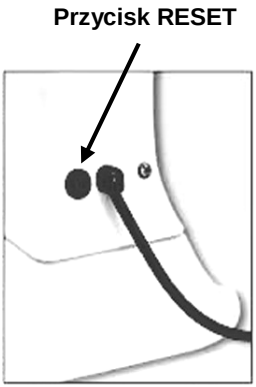
- **Zabezpieczenie przez przeciążeniem termicznym**

Zabezpieczenie przed przeciążeniem termicznym włącza się automatycznie i zatrzymuje pracę urządzenia. W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie i zmniejszyć ilość ciasta.

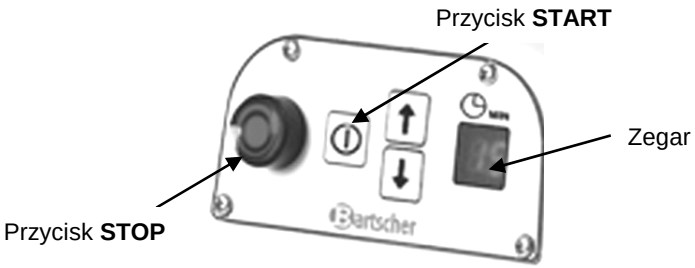
Po odczekaniu 1 minuty wcisnąć przycisk **RESET** znajdujący się z tyłu urządzenia i ponownie włączyć miesiarkę.

Jeżeli urządzenie ponownie zatrzyma się należy powtórnie zmniejszyć ilość ciasta.

Jeżeli do zatrzymania urządzenia dochodzi przy małej ilości ciasta należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu uzyskania dalszych informacji.



- **Panel obsługi i ustawienia**



- Uruchomić urządzenie przez ustawienie zegara.
- Następnie wcisnąć przycisk **START.**
- Zawsze uruchamiać urządzenie na najniższym (pierwszym) poziomie prędkości.
- Czerwony przycisk **STOP** służy do wyłączania urządzenia w razie konieczności.
- W celu uruchomienia obsługi ręcznej ustawić zegar na „99“.
- Do pracy automatycznej ustawiać zegar od 1 do 55.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.

! OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Urządzenie należy dokładnie czyścić po każdym użyciu.
- Obudowę przecierać wilgotną ściereczką.
- Należy pamiętać o myciu również tylnej części urządzenia.
- Należy zwracać uwagę, czy na kołkach dzieży, jak również przy mocowaniu dzieży nie tworzą się złogi ciasta itp., ponieważ mogą one uniemożliwić prawidłowe zakładanie dzieży.
- Zawsze zdejmować mieszadła z ich mocowania. Mocowanie i części połączeniowe mieszadeł myć dokładnie gorącą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, następnie dokładnie je wypłukać i osuszyć.
- **Nigdy** nie myć mieszadeł w zmywarce do naczyń. Środki myjące stosowane w zmywarkach mogą uszkodzić powierzchnię mieszadeł.
- Należy stosować wyłącznie miękkie ściereczki i **absolutnie** wystrzegać się ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować metal.
- Po umyciu urządzenia należy wziąć miękką, suchą ściereczkę i osuszyć oraz wypolerować nią powierzchnię urządzenia.
- Przed schowaniem urządzenia w jakimś suchym miejscu, należy upewnić się, że urządzenie jest na pewno czysty.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

PROBLEM	PRZYCZYNA	USUNIĘCIE
Brak napięcia.	• Wtyczka nie podłączona do gniazda sieciowego. • Uszkodzony przewód sieciowy. • Uszkodzony wyłącznik mikro.	• Podłączyć urządzenie do gniazda sieciowego. • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.
Urządzenie nie działa.	• Nie zamknięta pokrywa ochronna dzieży lub podnośnik. • Nie ustawiony zegar. • Uszkodzony lub zerwany pasek. • Nie ustawiony poziom prędkości.	• Założyć pokrywę ochronną dzieży. • Ustawić zegar. • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Ustawić poziom prędkości.
Urządzenie pracuje głośno.	• Nieprawidłowo założone dzieża i mieszadło. • Nierówna powierzchnia pracy. • Zużyte łożysko. • Uszkodzony lub zużyty napęd.	• Sprawdzić sposób założenia dzieży i mieszadła. • Ustawić urządzenie na równym podłożu. • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą.

PROBLEM	PRZYCZYNA	USUNIĘCIE
Urządzenie traci moc.	• Przeładowana dzieża. • Uszkodzony lub zużyty napęd – zmienić pasek. • Uszkodzenie przechyłu mocowania mieszadeł	• Sprawdzić ilość wypełnienia. • Skontaktować się ze sprzedawcą. • Skontaktować się ze sprzedawcą
Urządzenie mocno nagrzewa się.	• Przegrzany silnik.	• Sprawdzić ilość mieszanki i poziom prędkości. • Sprawdzić napięcie sieciowe.
Olej na wałku planetarnym.	• Zużyta uszczelka oleju – wymienić uszczelkę.	• Skontaktować się ze sprzedawcą.
Nie działa wskaźnik diodowy LED.	• Lampki LED wyłączone po długim okresie nieużywania.	• Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

WSKAZÓWKA!

Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120